

Kurzinformationen rund um die Weißwurst

- Geboren:** Faschingssonntag, 22.02.1857
- Ort:** Gasthaus „Zum Ewigen Licht“, Marienplatz in München
- Erfinder:** Metzger Sepp (Joseph) Moser
- Grund:** Aus der Not heraus, da die Schafsdärme für die Bratwurst ausgegangen waren, wurden Schweinedärme, die doppelt so dick sind, für das Brät verwendet.
- Zutaten:** Kalbsfleisch, Schweinefleisch, Kräuter, Gewürze
- Zubereitung:** Brühen in 70 – 80 Grad warmen Wasser für ca. 5-10 Minuten (beim Braten würden sie platzen)
- Essen:** Früher: Zutzeln, da die Herstellung keine feste Masse ermöglichte und Wasser beim Einstechen heraus spritzen konnte.
Heute: Die Maschinen schaffen die Verbindung von Fleisch (Fett) und Wasser, sodass man ruhig mit Messer und Gabel die Wurst verzehren kann.
- Beilagen:** Breze und süßer Senf, am besten aus Regensburg
- Getränke:** Weißbier, am besten vom Hofbräuhaus
- Essenszeit:** Gerne auch nach dem Mittagsläuten. Heutzutage gibt es Kühlschränke, die verhindern, dass die Wurst zu schnell gärt. Die meisten Würste werden gleich nach der Herstellung Erstgebrüht, was ebenfalls eine Gärung vermeidet.
- Verbreitung:** Zuerst in München, dann Ausweitung zum Weißwurstäquator, dann
- Gelegenheit:** Weißwurstfrühstück, sehr empfehlenswert nach einem alkoholreichen Abend
- Literaturhinweise:** „Mythos Weißwurst“, Knürr Verlag
„Die Weißwurst wie sie lebt und lebt“, Delphin Verlag